

The image is a promotional advertisement for ActiFry. It features a rustic wooden table background. In the top left, a dark wooden board holds several golden-brown, cylindrical fried items, possibly falafel or breaded vegetables, garnished with fresh green herbs. To the right, a black plate is filled with thick-cut, golden-brown french fries, also garnished with herbs. In the bottom left, a black plate contains several round, golden-brown fried items, likely fish or vegetable patties, accompanied by sliced green and red peppers. In the bottom right, a silver metal pan is filled with large, succulent fried shrimp, garnished with a lime wedge, fresh basil, and other herbs. A smartphone is positioned on the right side of the table, displaying a recipe application interface with the text "All the recipes" visible on the screen. The overall lighting is warm and focused, highlighting the textures and colors of the food.

ActiFry®

ActiFry®

Bienvenidos al delicioso universo crujiente de ActiFry.

Gracias a la exclusiva tecnología Dual Motion, prepare de modo sencillo un número infinito de recetas crujientes con tan solo una cucharada de aceite.

Un número infinito de recetas crujientes

Desde patatas fritas caseras tradicionales hasta alitas de pollo, filetes de pescado fritos y woks vegetarianos, ActiFry ofrece un amplio abanico de recetas gourmet excelentes para cualquier ocasión. Descubra cientos de deliciosas recetas crujientes en la aplicación

My ActiFry para convertir su día en un día crujiente.

Placer sin complejo de culpa

Gracias a una tecnología revolucionaria cuya creación nos ha llevado más de 10 años, una sola cucharada de aceite es suficiente para preparar unas deliciosas patatas fritas. ¡Disfrute con sus amigos o familiares, sin ningún tipo de culpa!

Resultados garantizados

Con ActiFry, no es necesario precalentar ni preocuparse. Combinando circulación de aire caliente con un ligero movimiento para revolver, la tecnología Dual Motion proporciona resultados perfectos y homogéneos y un cocinado sin complicaciones.



ACTIFRY GENIUS

9 menús automáticos

Inteligente y versátil, ActiFry Genius ofrece una selección de 9 menús automáticos. Los menús, diseñados por un chef francés, permiten preparar recetas fritas saludables y deliciosas con tan solo pulsar un botón. Para cada tipo de receta, el tiempo de cocinado, la temperatura y la acción de revolver se ajustan automáticamente para proporcionar unos resultados perfectos cada vez.

Dos menús exclusivos «1 comida en 1 presión»

Dos modos de cocinado innovadores – Wok and World Cuisine – personalizados para preparar un plato completo en un solo paso de cocinado. Simplemente, ponga los ingredientes siguiendo la pantalla inteligente, pulse Start (Iniciar) y deje que ActiFry haga el trabajo por usted. Desde arroz frito con gambas hasta chile con carne, desde verduras salteadas hasta tallarines fritos chinos, disfrute de platos principales saludables y deliciosos de forma sencilla. La tecnología exclusiva Dual Motion de ActiFry se asegura de que cada ingrediente se cocine en el tiempo y a la temperatura correctos.

¡Con ActiFry, convierta cada día en genial!



1 - Patatas fritas

2 - Snacks rebozados

3 - Buñuelos Snacks dulces

4 - Rollitos



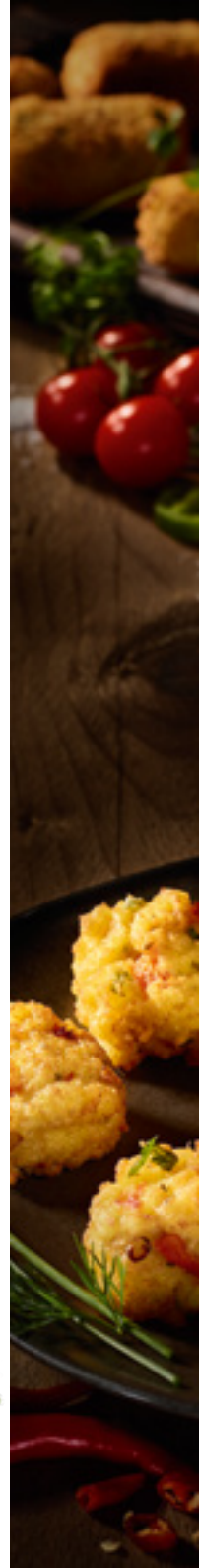
5 - Albondigas de carne y de verduras

6 - Pollo

7 - Wok

8 - Comida del mundo

9 - Postres





LAS AUTÉNTICAS PATATAS FRITAS



PREPARACIÓN

17 mn

- Patatas
- Cuchara ActiFry de aceite vegetal
- Sal



RACIONES

1,2 kg
1



COCINADO

36 mn



RACIONES

1,7 kg
1



COCINADO

42 mn

- Pele las patatas.
- Corte en trozos del tamaño que desee: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm o 13 x 13 mm.
- Enjuague las patatas cortadas perfectamente. Escúrralas y séquelas perfectamente con un paño de cocina limpio.
- Coloque las patatas cortadas en la ActiFry y vierta el aceite homogéneamente sobre ellas.
- Cierre la tapa y ponga en marcha el cocinado utilizando el modo 1. Sazone las patatas con sal.



BOCADITOS DE PARMESANO



PREPARACIÓN

15 mn

Aproximadamente 24 bocaditos:

- Parmesano rallado 120 g
- Harina 350 g
- Leche 30 cl
- Huevos 2
- Comino 1 Ctda
- Sal, pimienta
- Aceite



RACIONES



COCINADO

17 mn

- Coloque todos los ingredientes excepto el aceite en un bol y mezcle con un tenedor o una cuchara de madera hasta que formen una pasta densa y elástica.
- Vierta una cuchara ActiFry de aceite en el bol ActiFry. Utilizando dos cucharas de café, haga 12 a 14 bolitas y cúbralas con aceite con una brocha (mojándola una vez para cada 3 bolitas).
- Introdúzcalas en el bol ActiFry, asegurándose de que no se toquen. Inicie el cocinado utilizando el modo 3. Retire las bolitas y repita lo anterior para las siguientes. Cocine de nuevo usando el modo 3.

NUGGETS DE POLLO



PREPARACIÓN

20 mn



RACIONES

4
125 g



COCINADO

17 mn

Aproximadamente 20 nuggets

- Pechugas de pollo 4
- Harina 125 g
- Huevos 3
- Pan rallado 120 g
- Cucharas ActiFry de aceite 2
- Sal, pimienta

- Corte las pechugas de pollo en 5 trozos iguales.
- Sazone la carne con sal y pimienta.
- Ponga la harina, los huevos y el pan rallado en tres platos independientes. Bata los huevos. Reboce un trozo de carne con harina.
- Dele unos golpecitos en el borde del plato para retirar cualquier exceso. Sumérjalo en el huevo y reboce adicionalmente con pan rallado. Si fuera necesario, presione el pan rallado para que se pegue.
- Repita lo anterior para cada trozo de pollo.
- Utilizando una brocha, aplique aceite sobre el pollo rebozado.
- Ponga los nuggets en el frigorífico durante 30 minutos.
- Vierta 1 cuchara ActiFry de aceite en el bol ActiFry y meta los nuggets dentro del mismo. Procure poner una sola capa de ingredientes.
- Inicie el cocinado utilizando el modo 2.



MOZZARELLA Y SAMOSAS DE TOMATES SECOS



PREPARACIÓN

25 mn



RACIONES

6
12
3
2



COCINADO

17 mn

- Láminas de pasta de hojaldre 6
- Bola de mozzarella 12
- Tomates secos en aceite 3
- Cucharas ActiFry de aceite 2
- Albahaca

- Corte la bola de mozzarella en cubitos (1 cm). Corte cada tomate seco a la mitad. Corte las láminas de pasta de hojaldre a la mitad y plieguelas longitudinalmente para hacer una tira.
- Ponga un trozo de mozzarella al final de una tira de hojaldre y un trozo de tomate seco encima. Añada una hojita de albahaca.
- Pliegue la lámina en triángulos para hacer las samosas.
- Utilizando una brocha, aplique aceite a las samosas y métalas en la ActiFry en una sola capa. Inicie el cocinado utilizando el modo 4.



ALBÓNDIGAS DE CORDERO CON MENTA



PREPARACIÓN

25 mn

- Cebollas, peladas y cortadas
- Pípas de calabaza (o piñones)
- Cuchara ActiFry de aceite
- Paletilla de cordero (con cartilagos y grasa quitados)
- Hojas de menta, lavadas
- Comino
- Pan rallado
- Sal, pimienta

- Ponga las cebollas cortadas y las pipas de calabaza en el bol ActiFry. Añada ½ cucharada de aceite. Cocine durante 15 a 20 minutos a 160 °C, empleando el modo manual. Las cebollas deberán caramelizarse. No lave el bol.
- Mezcle el cordero, la menta, el comino, el pan rallado, la mezcla de cebolla y pipas cocinadas, sal y pimienta.
- Dentro del bol, coloque la punta de la paleta a la derecha del asa (a las 5 en punto).
- Forme albóndigas consistentes de aproximadamente



RACIONES

150 g

50 g

1,5

330 g

10 g

1 Ctda

80 g

COCINADO

33 mn



RACIONES

175 g

50 g

2

500 g

15 g

1,5 Ctda

120 g

COCINADO

35 mn

40 g cada una (12 / 18 unidades) haciéndolas rodar entre las manos.

- Introduzca las albóndigas en el bol en la mitad del lado opuesto del asa, apilándolas. La mitad del bol más próxima al asa deberá permanecer vacía. Utilice una brocha par aplicar aceite sobre las albóndigas.
- Inicie el cocinado utilizando el modo 5.



ALITAS DE POLLO



PREPARACIÓN

5 mn

- Alitas de pollo
- Sal, pimienta



RACIONES

1 kg



COCINADO

18 mn



RACIONES

1,5 kg



COCINADO

20 mn

- Introduzca las alitas de pollo en la ActiFry.
- Inicie el cocinado utilizando el modo 6.
- Añada sal y pimienta al gusto.

Consejo: para condimentar el pollo, añada 1 o 2 cucharas ActiFry de salsa de pimentón 5 minutos antes de que termine el cocinado.



ARROZ FRITO CON GAMBAS



PREPARACIÓN

10 mn

- Arroz blanco hervido 500 g 750 g
- Guisantes congelados 100 g 150 g
- Gambas congeladas peladas 200 g 300 g
- Cebolla 1 2
- Cucharas ActiFry de salsa de soja 2 3
- Cubito de caldo de pollo 1 1
- Agua 200 ml 250 ml
- Cuchara ActiFry de curry 1 1,5
- Cuchara ActiFry de aceite 1 1,5
- Sal, pimienta



RACIONES

COCINADO

12 mn



RACIONES

COCINADO

10 mn

- Corte la cebolla fina. Mezcle el agua, el curry y la salsa de soja en un bol.
- Ponga las cebollas, los guisantes y el cubito de pollo en el bol ActiFry. Añada el arroz en el lado del asa del bol ActiFry.
- Ponga las gambas en frente del arroz en el bol ActiFry. Vierta la mezcla de agua, curry y salsa de soja y luego el aceite sobre el arroz.
- Inicie el cocinado utilizando el modo 7.





PAVO CON 3 PIMIENTOS



PREPARACIÓN

20 mn

	RACIONES	RACIONES
- Pechuga de pavo, cortada en tiras	600 g	900 g
- Pimientos sin las semillas (1 de cada color)	3	6
- Cebolla picada	1	2
- Dientes de ajo, picados	2	3
- Cucharas ActiFry de aceite de oliva	1	2
- Vaso de vinagre de sidra	1/2	1/2
- Sal, pimienta		

COCINADO

30 mn

COCINADO

30 mn

- Corte el pavo en cubos de 3 a 4 cm y, a continuación, corte los pimientos en tiras finas.
- Ponga la cebolla y el ajo en la parte inferior del bol.
- Coloque el pavo en el lado del asa del bol. Añada los pimientos en el bol, frente al pavo.
- Riegue el pavo con el vinagre de sidra y luego vierta el aceite sobre los pimientos.
- Inicie el cocinado utilizando el modo 8.

BIZCOCHO DE CACAO



PREPARACIÓN

15 mn



RACIONES



RACIONES

- Mantequilla blanda	230 g	280 g
- Azúcar	230 g	310 g
- Huevos	5	6
- Harina	200 g	250 g
- Polvo de cacao amargo	50 g	60 g
- Levadura de hornear	4 g	5 g

COCINADO

45 mn

COCINADO

45 mn

- Idealmente utilizando un procesador de alimentos, mezcle la mantequilla blanda y el azúcar hasta obtener una consistencia algo espumosa y ligera. Añada los huevos de uno en uno.
- Tamice la harina, el cacao y la levadura juntos. Añada a la mezcla anterior. Sale muy ligeramente.
- Haga un círculo de 29 cm de diámetros de papel de hornear. Realice una incisión con forma de cruz en el centro. Introduzca dicho papel en el bol ActiFry.
- Vierta la mezcla del bizcocho encima.
- Inicie el cocinado utilizando el modo 9.



TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

PATATAS

	TIPO	CANTIDAD	ADICIÓN (cucharadas de aceite)	GENIUS 1,2kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)	GENIUS 1,7kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)
Patatas fritas de tamaño estándar de 10 mm x 10 mm	Recientes	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Patatas fritas tradicionales	Congeladas	750 g	Ninguna	27	24
		1000 g	Ninguna	30	28
		1200 g	Ninguna	-	37

CARNES - AVES

	TIPO	CANTIDAD	ADICIÓN (cucharadas de aceite)	GENIUS 1,2kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)	GENIUS 1,7kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)
Nuggets de pollo	Recientes	750 g	Ninguna	13	10
		1200 g	Ninguna	-	13
	Congeladas	750 g	Ninguna	15	12
		1200 g	Ninguna	-	15
Muslos de pollo	Recientes	4	Ninguna	20	20
		6	Ninguna	25	22
Pechugas de pollo	Recientes	6	Ninguna	22	18
		9	Ninguna	25	22
Albóndigas	Congeladas	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

PLATOS PRINCIPALES

	TIPO	CANTIDAD	ADICIÓN (cucharadas de aceite)	GENIUS 1,2kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)	GENIUS 1,7kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)
Sofrito	Congeladas	750 g	Ninguna	18	16
		1000 g	Ninguna	24	22
Paella	Congeladas	650 g	Ninguna	16	12
		1000 g	Ninguna	18	15

PESCADOS - MARISCOS

	TIPO	CANTIDAD	ADICIÓN (cucharadas de aceite)	GENIUS 1,2kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)	GENIUS 1,7kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)
Buñuelos de calamar	Congelado	300 g	Ninguna	11	10
		500 g	Ninguna	13	11
Langostinos	Recientes	300 g	Ninguna	11	8
		450 g	Ninguna	13	11

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

VERDURAS

	TIPO	CANTIDAD	ADICIÓN (cucharadas de aceite)	GENIUS 1,2kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)	GENIUS 1,7kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)
Ratatouille	Congeladas	750 g	Ninguna	18	14
		1000 g	Ninguna	25	23
Calabacines	Recientes	750 g	1 + 15 cl de agua	25	20
		1200 g	1 + 15 cl de agua	30	25
Pimientos	Recientes	650 g	1 + 15 cl de agua	18	15
		1200 g	1 + 15 cl de agua	25	20
Champiñones	Recientes	600 g	1	12	10
		1200 g	1	18	16
Tomates	Recientes	650 g	1 + 15 cl de agua	14	12
		1000 g	1 + 15 cl de agua	17	15
Cebollas en rodajas	Congeladas	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

POSTRES

	TIPO	CANTIDAD	ADICIÓN (cucharadas de aceite)	GENIUS 1,2kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)	GENIUS 1,7kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)
Plátanos	Rebanadas	5	1+1 azúcares	5	5
		7	1+1 azúcares	6	6
Fresas	Cortadas en 4	Hasta 1 kg	2 azúcares	10	8
		Hasta 1 kg	2 azúcares	-	10
Manzanas	Cortadas en 2	3	1+2 azúcares	10	8
		5	1+2 azúcares	12	10
Piñas	Cortadas en trozos	1	2 azúcares	13	10
		2	2 azúcares	17	15

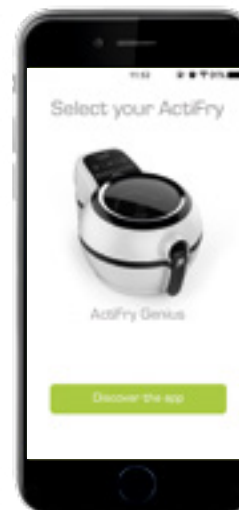
¡DESCUBRA CIENTOS DE DELICIOSAS RECETAS CRUJIENTES EN LA APLICACIÓN MY ACTIFRY!



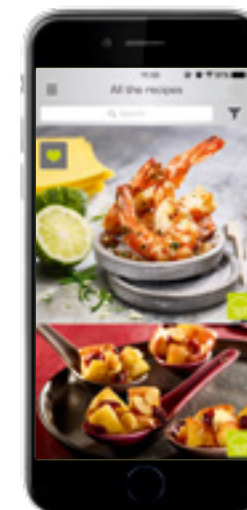
Descargue gratis



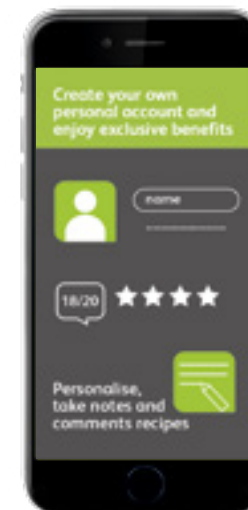
1 Seleccione su aparato



2 Descubra cientos de recetas



3 Cree su cuenta y disfrute de más exclusividades





A series of 25 horizontal lines spanning the width of the page, intended for handwritten notes.



A series of 25 horizontal lines spanning the width of the page, intended for handwritten notes.